

OPTION 1

50\$

Entrée

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE,
POIRES, GINGEMBRE
PÉPITES DU BOULANGER GRILLÉS
À L'HUILE DE TRUFFE.

OU

CAVATELLI DEI SARDE SUEGO POMODORO CON OLIO
DEI OLIVA, PECORINO, BASILICO, OLIVA DEI MÉDITÉRANÉO.
CAVATELLI DE SARDAIGNE SAUCE TOMATES, HUILE D'OLIVE AU PECORINO BASILIC FRIT
ET OLIVES DE LA MÉDITÉRANÉE.

OU

SALADE D'ASPERGES BRAISÉES, TOMATES CONFITES, CUBES
D'AUBERGINES RÔTIES AUX FINES HERBES, VINAIGRETTE
TAHINÉ ET ESTRAGON SUR FOND DE LAITUE BOSTON.

OU

MACARON SALÉ AU SAFRAN SAUMON FUMÉ CRÈME SÛRE À
L'ANETH ET CÂPRES.

Le plat

LE JARRET DE PORC FORTIN DU SAGUENAY
SAUCE AU RAGOÛT DE PATTES

OU

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SAUCE A LA GÉNÉRAL TAO.

Le dessert

LE BEDON DU PÈRE NOEL DE LA FORÊT

Menu de Noël

2018

OPTION 2

55\$

Entrée

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE,
POIRES, GINGEMBRE

PÉPITES DU BOULANGER GRILLÉS
À L'HUILE DE TRUFFE.

OU

CAVATELLI DEI SARDE SUEGO POMODORO CON OLIO
DEI OLIVA, PECORINO, BASILICO, OLIVA DEI SARDA.
CAVATELLI DE SARDAIGNE SAUCE TOMATES, HUILE D'OLIVE AU PECORINO BASILIC
FRIT ET OLIVES DE LA SARDAIGNE.

OU

SALADE D'ASPERGES BRAISÉES, TOMATES CONFITES,
CUBES D'AUBERGINES RÔTIES AUX FINES HERBES,
VINAIGRETTE TAHINÉ ET ESTRAGON SUR FOND DE
LAITUE BOSTON.

OU

MACARON SALÉ AU SAFRAN SAUMON SÈCHE SUCRE
BRUN FUMÉ CRÈME SÛRE À L'ANETH ET CÂPRES.

Le plat

LE BLANC DE VOLAILLE AU ROMARIN FAÇON CHÈVRE
CHAUD, GARNITURE DE CANNEBERGES AU PORTO,
SAUCE AMBRÉ AU THÉ DES BOIS.

OU

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SAUCE À LA GÉNÉRAL TAO.

Le dessert

LE BEDON DU PÈRE NOEL DE LA FORÊT

Menu de Noël

2018

OPTION 3

60\$

Entrée

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE,
POIRES, GINGEMBRE

PÉPITES DU BOULANGER GRILLÉS
À L'HUILE DE TRUFFE.

OU

CAVATELLI DEI SARDE SUEGO POMODORO CON OLIO
DEI OLIVA, PECORINO, BASILICO, OLIVA DEI SARDA.
CAVATELLI DE SARDAIGNE SAUCÉ TOMATES, HUILE D'OLIVE AU PECORINO BASILIC
FRIT ET OLIVES DE LA SARDAIGNE.

OU

SALADE D'ASPERGES BRAISÉES, TOMATES CONFITES,
CUBES D'AUBERGINES RÔTIÉS AUX FINES HERBES,
VINAIGRETTE TAHINÉ ET ESTRAGON SUR FOND DE
LAITUE BOSTON.

OU

MACARON SALÉ AU SAFRAN SAUMON FUMÉ CRÈME
SÛRE À L'ANETH ET CÂPRES.

Le plat

LE PAVÉ DE VEAU PRIMEUR AU THYM EN CUISSON
SUBMERGÉE SAUCE AU BEURRE ET CITRON

OU

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SAUCE À LA GÉNÉRAL TAO.

Le dessert

LE BEDON DU PÈRE NOEL DE LA FORÊT

Menu de Noël

2018

OPTION 4

65\$

Entrée

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE,
POIRES, GINGEMBRE

PÉPITES DU BOULANGER GRILLÉS
À L'HUILE DE TRUFFE.

OU

CAVATELLI DEI SARDE SUEGO POMODORO CON OLIO
DEI OLIVA, PECORINO, BASILICO, OLIVA DEI SARDA.
CAVATELLI DE SARDAIGNE SAUCE TOMATES, HUILE D'OLIVE AU PECORINO BASILIC
FRIT ET OLIVES DE LA SARDAIGNE.

OU

SALADE D'ASPERGES BRAISÉES, TOMATES CONFITES,
CUBES D'AUBERGINES RÔTIES AUX FINES HERBES,
VINAIGRETTE TAHINÉ ET ESTRAGON SUR FOND DE
LAITUE BOSTON.

OU

MACARON SALÉ AU SAFRAN SAUMON SÈCHE SUCRE
BRUN FUMÉ CRÈME SÛRE À L'ANETH ET CÂPRES.

Le plat

LE PLAT LE MIGNON ANGUS DES PLAINES GRILLÉ
MARINADE SÈCHE SUCRE BRUN PIMENT CORÉEN,
ÉPICES CAJUN.

COUVERT DE CHAMPIGNONS SAUCE TEXANE FUMÉ

OU

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SAUCE À LA GÉNÉRAL TAO.

Le dessert

LE BEDON DU PÈRE NOEL DE LA FORÊT

Menu de Noël

2018